

The logo for Escal, featuring the brand name in white text on a red banner that curves over a yellow circle, all set against a blue background.

Spaghetti mit Garnelen in Zitronensauce von @habeichselbstgemacht

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 5 Personen:

500g King Prawns Easy-Peel

500g Spaghetti

2 Zitronen

4 Zehen Knoblauch

Frischer Basilikum

Parmesan

Peperoni

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Wasser für die Spaghetti erhitzen und nach Packungsanleitung kochen.
2. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und ca. 5 Minuten mit den Garnelen auf beiden Seiten in Öl anbraten.
3. Die Garnelen mit ca. 100ml Nudelwasser und dem Saft von 2 Zitronen ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die gekochten Nudeln und die Garnelen in einem Topf oder einer Pfanne schwenken und auf Tellern anrichten. Die Peperoni in Ringe schneiden, mit Parmesan verfeinert und mit Basilikum dekorieren.

